

CNR in PUGLIA 100% RICERCA

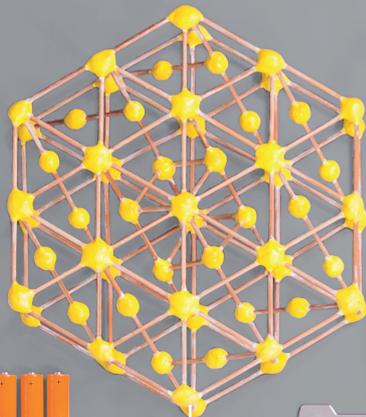


Consiglio Nazionale delle Ricerche

Attività cofinanziata dall'Unione Europea a valere sul PO FESR 2007-2013, ASSE I, Linea di intervento 1.2 Azione 1.2.3 "Rete Regionale per il Trasferimento di Conoscenza - Alleanze per l'Innovazione in Puglia"

www.ilo-puglia.cnr.it

Scienze bio-agroalimentari

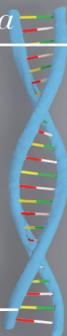


Ingegneria,
ICT e tecnologie
per l'energia
e i trasporti

Scienze fisiche
e tecnologie della materia



Scienze fisiche
e tecnologie della materia



Scienze umane
e sociali,
patrimonio culturale



Scienze
biomediche



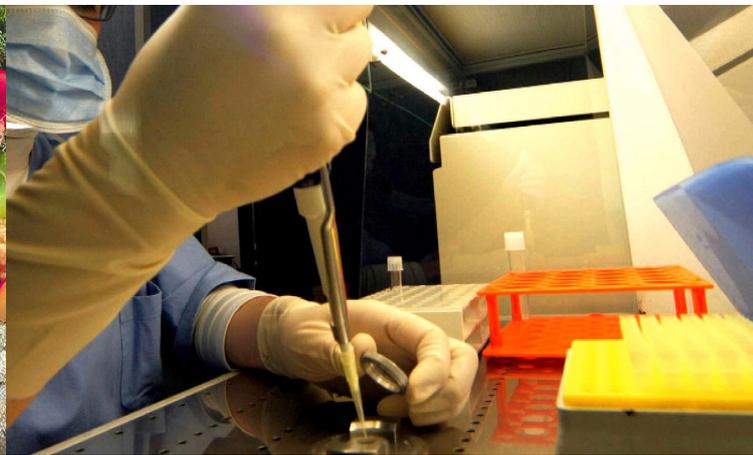
Scienze chimiche
e tecnologie dei materiali



Scienze
del sistema Terra
e tecnologie
per l'ambiente



SOLUZIONI PER LE IMPRESE



ISPA

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari

L'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, del Consiglio Nazionale delle Ricerche, realtà di eccellenza riconosciuta a livello internazionale, opera nel settore della ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico per il miglioramento della qualità e della sicurezza dei prodotti agroalimentari. L'ISPA supporta percorsi di innovazione tecnologica di piccole, medie e grandi imprese nazionali ed estere del settore agroalimentare. In particolare, nel campo della sicurezza alimentare, si sviluppano metodologie innovative per la determinazione di micotossine, funghi tossigeni, microrganismi patogeni, ed allergeni in materie prime ed alimenti, come cereali, vino, pasta, latte, alimenti per l'infanzia e frutta secca. Nel campo della qualità si realizzano progetti per la valorizzazione delle produzioni tipiche della dieta mediterranea (filiera vitivinicola, ceralicola, olivicola, lattiero-casearia, ortofrutticola e delle carni) e per lo sviluppo di nuovi alimenti probiotici e funzionali da prodotti tipici locali italiani e esteri e, in collaborazione con strutture medico-sanitarie, per studiare il binomio alimentazione-salute.

Esempi di risultati tecnico-scientifici di rilievo con ricadute nel sistema produttivo comprendono: costituzione di collezioni di microrganismi per applicazioni agroindustriali; realizzazione di nuove linee di prodotti funzionali, come olive e carciofi probiotici, o di bevande fermentate; applicazione di lieviti/batteri autoctoni selezionati in produzioni vinicole; individuazione di marker di qualità per la tracciabilità dei prodotti tipici; sviluppo di diete biologiche

per pesci di interesse commerciale; individuazione di nuovi prodotti ortofrutticoli per IV e V gamma e soluzioni di packaging innovativo; sviluppo di nuovi bioconservanti per aumentare la shelf-life degli alimenti; impiego di microrganismi benefici e sostanze naturali per la difesa fitosanitaria con metodi a basso impatto ambientale; reimpiego in agricoltura di scarti di matrici organiche.

L'Istituto è impegnato inoltre nello sviluppo di altri ambiti innovativi di ricerca, fra cui:

biodiversità microbica: studio e valorizzazione integrati con lo sviluppo della bioinformatica e di metodologie molecolari e proteomiche avanzate;

sostenibilità della filiera agroalimentare italiana e della dieta mediterranea;

biotecnologie applicate per la produzione di molecole funzionali (ad es.: antiossidanti, proteine, enzimi);

qualità e conservabilità dei prodotti ortofrutticoli: impiego di tecniche innovative per la produzione, il condizionamento, il confezionamento dei prodotti e l'ottimizzazione della logistica;

gestione eco-sostenibile: impiego di tecniche per produzioni orticole in serra e pieno campo.

Con la sua politica rivolta alla costante innovazione ed al sostegno per la crescita del territorio, l'ISPA si pone come interlocutore privilegiato nello scenario nazionale ed internazionale, depositando diversi brevetti e attivando proficue e strategiche collaborazioni con organizzazioni leader nel panorama agroalimentare mondiale (FAO, EFSA, FSA, USDA) ed industrie (IBM Italia, Barilla, Syngenta, Bayer, Thermo, Copaim, ecc.) per la realizzazione di progetti di ricerca finanziati nell'ambito di programmi regionali, nazionali e comunitari (POR, PON, FP7, Horizon 2020).